

# Béarnaise

Ingrediënten :

240 g eigelen

1 dl gastriek

(= inkoosel van sjalot, peperkorrels, witte wijn, witte wijnazijn, dragonstengels en blaadjes)

750 g geklaarde gezouten melkerijboter

50 g gehakte dragon

Bereiding :

De vlinder monteren.

Eigelen en gastriek in de mengkom doen.

Stel in: 6 min / 80°C / stand 4 / linksom draaien

Het beslag moet dikvloeibaar worden.

De dragonblaadjes apart hakken met een mes.

De vlinder uithalen !!

Stel in : 2 min / stand 7 / omgekeerd draaien

Terwijl de geklaarde boter toevoegen. Straalsgewijs of via het conisch deksel met dop.

De gehakte dragon toevoegen.

Eventueel afsmaken met cayennepeper

Om te bewaren zachtjes laten draaien op stand 1 op 50°C.

